

MEDIO AMBIENTE

Por: José Francisco Torres*, Harvey Nitchman Robinson Howard**

Imágenes: Cortesía de la Corporación para el Desarrollo Sostenible del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina - CORALINA.



EL CANGREJO NEGRO DE LA ISLA DE PROVIDENCIA

Una de las especies más emblemáticas de la Reserva de Biósfera Seaflower, es el Cangrejo Negro (*Gecarcinus ruricola*), un cangrejo terrestre de origen en el Mar Caribe, habitante del bosque seco tropical, que a nivel nacional, solo es posible encontrar en el Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina. La importancia de esta especie en el aspecto ecológico, cultural, económico y gastronómico es invaluable.

Este pequeño cangrejo del Archipiélago ha sido inspiración para la creación de historias y cantos, que enriquecen en gran medida la cultura isleña, además durante muchas generaciones, ha servido de sustento a numerosas familias proporcionándoles alimento directo e ingresos económicos. Adicionalmente, como cangrejo

terrestre ha cumplido con la función de mejorar el proceso de reciclaje de nutrientes y aumentar la aireación del suelo, alterar la estructura de la comunidad vegetal, a través del consumo selectivo de semillas y construir hogar para otro tipo de seres vivos, habitantes del bosque.

Esta especie se puede localizar desde las playas hasta unos 1600 m de la costa y a una altura de hasta 270 m. Ocupa generalmente las vertientes boscosas de las quebradas observándose algunas concentraciones en zonas dominadas por leguminosas arbustivas.

Cada año, entre abril y julio, los adultos migran al mar para aparearse y desovar a millones de crías que retornan al bosque, esto obliga a las autoridades a cerrar las



Imagen: Cangrejos negros marchando hacia el mar caribe de Providencia con el fin de cumplir su ciclo reproductivo.



Imagen: Cangrejos negros marchando hacia el mar caribe de Providencia con el fin de cumplir su ciclo reproductivo.

vías para que los vehículos no los pisen. Teniendo en cuenta el aumento de demanda y como medida de protección de la especie especialmente en su periodo reproductivo, CORALINA como máxima autoridad ambiental de las islas establece un periodo de veda entre el primero de abril y el 31 de julio de cada año. Esto quedó establecido en la resolución 1132 del 30 de diciembre 2.005.

Los sitios o lugares donde más abundan son las vertientes boscosas del oeste y sur oeste de la isla de Providencia, en la quebrada de Agua dulce y Barrack debido a la humedad permanente, y a los arroyos o quebradas y vegetación que se presenta en estas zonas. Esta es una especie de gran importancia ecológica, en especial por su enorme capacidad para construir madrigueras que sirven de depósitos naturales de agua lo que contribuye en gran manera a aumentar la capacidad de retención hídrica en el suelo.

La aireación y canalización de los suelos a través de las aberturas que deja el cangrejo en la medida en que se mueve en busca de alimentos y por la trituración de restos vegetales hace que el ataque de microorganismos sea más fácil y por ende se aumenta la circulación de nutrientes.

La actividad del cangrejo negro está regulada por la humedad, precipitación y la temperatura del medio. La actividad fuera de las madrigueras es nocturna y suele desarrollarse hasta las primeras horas de la mañana. La humedad del medio hace que la actividad pueda aumentar o disminuir. Mientras más alto sea el nivel de humedad en el ambiente mayor es la actividad de la especie.

Entre enero y comienzos de marzo, su actividad se reduce notablemente. Las salidas de las madrigueras son esporádicas e inclusive la actividad nocturna se disminuye. Esto se debe a las pocas precipitaciones y por ende aumento de la sequía que se presenta en esta época del año.

En marzo cuando empiezan a aparecer las primeras precipitaciones, se observa un moderado incremento en la actividad de los cangrejos. A finales del mes de abril comienza a registrarse nuevamente un aumento en la actividad nocturna. Los cangrejos empiezan a prepararse para la migración y es posible encontrarlos por fuera de sus madrigueras en actividad de forrajeo. En días lluviosos o nublados la actividad inicia más temprano en la tarde y puede prolongarse un poco más de lo habitual en horas de la mañana.



En cuanto a la territorialidad del Cangrejo Negro, este presenta un comportamiento muy particular. Cuando un cangrejo se encuentra amenazado por cualquier otro individuo, penetra indistintamente en cualquier madriguera de otro cangrejo y de inmediato es aceptado si el cangrejo residente también siente la amenaza por la presencia de algún posible enemigo. Pero en una situación normal, el cangrejo invasor es expulsado de la madriguera, el cangrejo residente permanece con los quelípedos un poco levantados y separados simulando una actitud agresiva hasta que se aleja el invasor.

La talla media del Cangrejo Negro está comprendida entre 61 y 80 milímetros. Los cangrejos machos crecen más que las hembras. En la Isla de Providencia esta especie crece un poco más que su similar de San Andrés. Esto puede ser explicado por el carácter más húmedo y boscoso de la Isla de Providencia.



La diferenciación de sexos en esta especie se basa en la forma del abdomen. El de los machos es triangular y el de las hembras es semicircular.

DELICIA GASTRONÓMICA

Tradicionalmente esta especie se explota a nivel comercial y doméstico por habitantes de las islas, dado que su carne y caparazón constituye un alimento muy apetecido y rico en proteínas. Durante muchos años el consumo de este importante recurso suplió las demandas de proteínas en la dieta regular del isleño. Esta actividad está asociada a la cultura ancestral de la gente de las islas. Alrededor de esta práctica se desarrollaron técnicas de captura, de despulpe, de preparación y de relacionamiento con este recurso natural.

La captura y despulpe de cangrejo es una actividad donde interviene la familia, siendo los hombres los que capturan los individuos y luego los sumergen en agua hirviendo para sacrificarlos de una manera rápida, al tiempo que son desinfectados. Luego las mujeres se encargan de separar los caparazones de la parte abdominal y las quelas, las patas andadoras también son separadas.

Los principales productos obtenidos del cangrejo son la pulpa, las muelas, la grasa que se empaca por aparte y se usa en las sopas y el caparazón que sirve para decorar los platos preparados con base en el cangrejo. Uno de estos platos es el famoso Crab back. Las empanadas y la sopa de cangrejo negro son de las preparaciones más apetecidas por los isleños.

En la actualidad, la Corporación para el Desarrollo Sostenible del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, CORALINA, realiza actividades que además de la veda implementada durante la época de reproducción, apuntan a la conservación del Cangrejo Negro. Se está tratando de evitar las quemas y la tala de bosques en la isla de Providencia, actividades que causan impacto a las poblaciones de esta especie.

Datos de los Autores:

*Biólogo Marino, **Técnico Pesquero.

